

Paasbolletjies

Genoeg vir 18 bolletjies

200g droë vye, gekap en vir 30 min. in 125ml lemoensap geweek
 65g suiker
 5ml sout
 10g kitsgis
 7.5ml fyn kaneel
 5ml gemengde speserye
 5ml anysaad
 Gerasperde skil van twee lemoene
 Gerasperde skil van twee suurlemoene
 770g broodmeel
 420ml loutwarm melk
 100g botter, gesmelt
 1 eier, liggies geklits

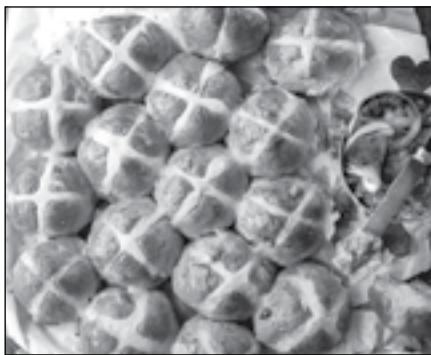
Kruispasta
 75ml broodmeel
 65ml water
 1.5ml sonneblomolie

Eierglaseersel
 Eier en 'n knypie sout, liggies geklop

Glanslaag
 65ml suiker
 65ml water
 2.5ml gemengde speserye
 1. Gebruik 'n menger met 'n deeghaak.

Dreineer die vye, sit in die mengbak en meng dit met die suiker, sout, gis, kaneel, gemengde speserye, anys, gerasperde skil en broodmeel.
 2. Meng die melk, botter en eier saam en gooi stadig by die meel terwyl die masjien aan is. Meng vir sowat 10 minute tot die deeg glad en elasties is.
 3. Bedek die bak en laat die deeg vir een uur in die mengbak rys tot dubbel die grootte.
 4. Voorverhit die oond tot 200°C. voer 'n groot bakplaat met bakpoeier uit.
 5. Knie die deeg vir een minuut. Rol 18 rolletjies uit en pak hulle in 'n sirkel op die bakplaat uit. Laat 1cm tussen elke rolletjie oop.
 6. Gooi met 'n skoon kombuisdoek toe en laat rus vir 30 minute.

Pasta
 1. Meng die broodmeel, water en sonneblomolie tot glad.
 2. Skep in 'n spuutsak en spuit 'n kruis op elke rolletjie.
 3. Smeer met eierglaseersel en bak vir 15 tot 20 minute tot goudkleurig



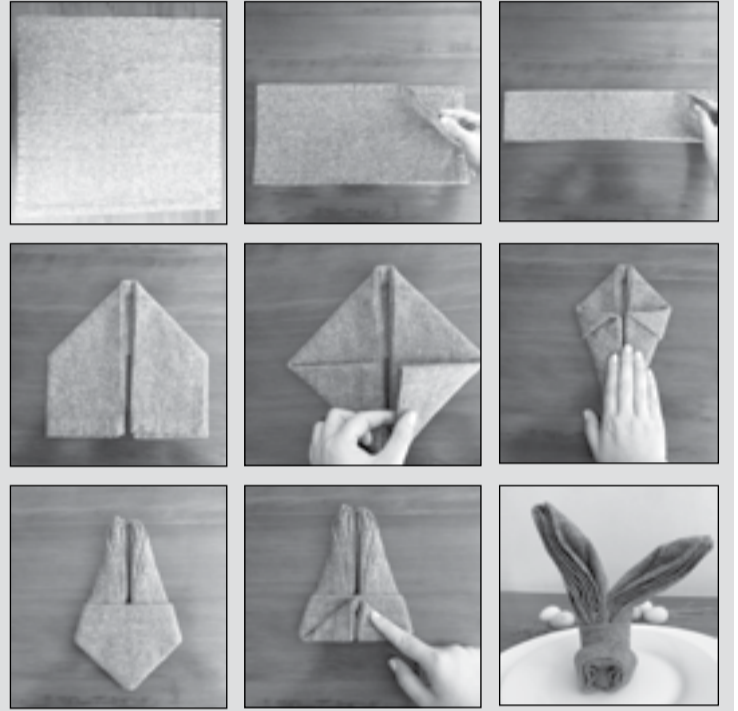
en gaar.
Glanslaag
 1. Meng die suiker, water en speserye saam in 'n klein kastrol en kook vir een minuut.
 2. Smeer die stroop oor die rolletjies sodra hulle uit die oond kom.

Haselneut-en-lemoen-botter
 Genoeg vir 375ml
 100g haselneute
 100g makadamianeute
 Twee lemoene, in kwarte gesny
 Verhit die oondrooster.
 1. Sit die lemoenkwarte op 'n bakplaat en sit reg onder die oondrooster. Rooster tot die bopunte begin skroei.
 2. Haal uit en sit in 'n voedselverwerker.
 3. Rooster die neute in 'n middelslagpan tot goudkleurig en voeg by die lemoene in die voedselverwerker.
 4. Maak fyn tot 'n pasta vorm.

PAASFEESfokus

Volg dié eenvoudige stappe om Paashase met servette te vou:

- Stap 1: Lê 'n groot lapservet op 'n plat oppervlak neer.
- Stap 2: Vou die servet in die helfte sodat die onderste hoekies die boonstes ontmoet.
- Stap 3: Herhaal stap drie deur die servet 'n tweede keer in die helfte te vou.
- Stap 4: Neem die twee boonste punte en vou hulle oor teen 'n hoek van 90 grade.
- Stap 5: Vou die onderste, buitenste hoekies na binne.
- Stap 6: Neem die buitenste hoekies van die servet en vou hulle oor sodat die servet die vorm van 'n vlieër aanneem.
- Stap 7: Draai die servet om.
- Stap 8: Vou die onderste punt van die servet na bo.
- Stap 9: Vou die onderpunte van die servet om sodat dit kan staan.



Woordsoek

- | | | | | |
|-------------|-----------|--------------|------------|----------|
| CHRISTUS | DISSIPELS | DOOD | LEWE | PAASFEES |
| DORINGKROON | GALILEA | GOEIE VRYDAG | PILATUS | VERRAAI |
| GOLGOTA | GRAF | JESUS | OPSTANDING | |
| KLIP | KONING | KRUISIGING | SPYKER | |

Y	R	F	P	A	A	S	F	E	E	S	U	Z	F	N	Z	M
D	O	O	D	B	B	C	G	T	G	J	T	B	O	S	L	D
N	P	C	G	O	E	I	E	V	R	Y	D	A	G	U	Q	Y
O	N	A	T	P	H	A	Y	E	L	H	S	P	U	P	C	H
O	I	I	Q	Y	H	T	G	N	I	D	N	A	T	S	P	O
R	R	A	T	L	S	O	S	L	E	P	I	S	S	I	D	S
K	C	A	R	J	B	G	H	G	N	Z	J	M	P	I	L	K
G	J	R	C	Y	C	L	W	L	G	I	T	A	C	U	C	N
N	F	R	O	A	H	O	P	Q	S	T	S	H	Y	O	C	H
I	G	E	Z	N	L	G	B	K	P	U	R	C	S	P	V	J
R	R	V	K	O	N	I	N	G	O	I	C	A	L	E	W	E
O	A	N	V	K	H	V	Y	F	S	R	L	K	X	V	K	L
D	F	V	S	U	S	E	J	T	Y	P	E	A	I	D	R	N
E	E	J	P	J	J	U	O	X	O	N	K	T	A	M	D	
B	A	O	G	V	E	S	Q	M	C	R	O	O	Y	U	J	Z
A	M	M	N	V	D	V	G	A	L	I	L	E	A	P	S	C
G	N	I	G	I	S	I	U	R	K	H	R	S	C	V	S	Q

Erkenning
 Resepte:
www.rooirose.co.za

Woordsoek
 Ontrafel die woorde
www.gkjeug.co.za

Vou 'n paashaas met 'n servet
 Lekkerhappies.
blogspot.com

Bruintjies in 'n eiertjie

- Bestanddele**
- 12 ekstra groot eierdoppe
 - 200g donkersjokolade, fyn gekap
 - 125g botter
 - 3 eiers
 - 22g suiker
 - Knypie sout
 - 180g koekmeel
 - 45mk kakaopoeier

Metode

1. Verhit die oond tot 180°C. sit die eierdoppe regop in 'n kolwyntjiepan.
2. Maak die gaatjie aan die bokant

effens groter met 'n sosatiestokkie.

3. Smelt die sjokolade en botter saam in 'n bak wat knus op 'n kastrol halfvol kokende water pas. Trek van die hitte af en hou eenkant.
4. Klop die eiers en suiker in 'n ander mengbak tot lig en donsigsig. Vou die sjokolademengsel by die eiermengsel in.
5. Sit die sout, koekmeel en kakaopoeier in die sjokolade-en-eier mengsel in.
6. Vou deur totdat die mengsel goed gemeng is.
7. Skep die mengsel in 'n spuutsak en spuit die eiers halfvol met die mengsel.
8. Bak vir 15 tot 20 minute of tot gaar.
9. Sit die eiertjies in eierboksies voor, met ekstra gesmelte sjokolade.



Ontrafel die woorde

1. PESAFEAS _____
2. JESU _____
3. SNEU _____
4. OIGNKN _____
5. KSURI _____
6. AFRG _____
7. LPKI _____
8. MRAAA _____
9. EGNEL _____
10. JESU LEFE! _____

Lees die verhaal van Jesus se kruisiging in Matteus 27 tot 28 en ontrafel dié sinsnedes:

1. TIDEGR WURKKETTSNIESMLU
2. LUENKSIDOG AMN
3. ERSP MNATLE
4. SSUEJ SBAABARB
5. OMSNI VAN SNEIRE
6. SJUSE RSHTCUSI
7. NIOKNG AVN IDE DJOE
8. WARAMO ETH U YM EVLTAAR?
9. WGOPKEE IUT IDE ODOD
10. SNOIPTU PLTSIAU
11. AREVARI DERU SUDAJ
12. SUKIGERGI YB TGGOALO
13. EID UNSE NVA ODG
14. OJFSE VNA IARAAMTE
15. GEIVELIB EID RAFG

1. PAASFEES 2. JESUS 3. SEUN 4. KONING 5. KRUIS 6. GRAF 7. KLIP 8. MARIA 9. ENGEL 10. JESUS LEEFI

1. DERTIG SILWERMUNTSTUKKE 2. ONSKULDIGE MAN 3. PERS MANTEL 4. JESUS BARABAS 5. SIMON VAN SIRENE 6. JESUS CHRISTUS 7. KONING VAN DIE JODE 8. WAROM HET U MY VERLAAT? 9. OPGEWEK UIT DIE DOOD 10. PONTIUS PILATUS 11. VERRAAI DEUR JUDAS 12. GEKRUISIG BY GOLGOTA 13. DIE SEUN VAN GOD 14. JOSEF VAN ARIMATIA 15. BEVEILIG DIE GRAF